

## **PLANO DE ENSINO**

### **DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR**

**Nome do COMPONENTE CURRICULAR : Beneficiamento e processamento de produtos animais**

**Curso: Tecnólogo em Agroecologia**

**Série/Período: 2015.2**

|                   |                   |                   |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| Carga Horária: 60 | Horas Teórica: 40 | Horas Prática: 20 |
|-------------------|-------------------|-------------------|

**Docente Responsável: Daniela Batista da Costa**

### **EMENTA**

Processamento animal através das boas de fabricação com abate dentro dos princípios do bem-estar animal, cortes comerciais para as carnes de ovinos e caprinos, cortes comerciais para a carne suína, cortes comerciais para a carne bovina, cortes comerciais de aves, beneficiamento e processamento de pescado, processamento de embutidos, elaboração de produtos à base de leite, manteiga, bebida láctea, métodos de seleção e classificação de ovos, fabricação de ovo em pó através do Spray Dryer, elaboração de ovos em composta, métodos e técnicas para o curtimento de peles ovinas, caprinas e bovinas, produtos de origem apícolas: mel, pólen, geléia real e a própolis, classificação, processamento e beneficiamente de mel e pólen, própolis, Classificação, processamento e beneficiamento de mel e pólen, própolis e geléia real de abelhas Apis, Classificação, processamento e beneficiamento de mel de abelhas melíponas.

### **OBJETIVOS**

#### **Geral**

- Apresentar técnicas e métodos de beneficiamento e processamento de produtos originados dos animais criados no semiárido, agregando valor ao produto e gerando uma renda alternativa para a agricultura familiar.
- 

#### **Específicos**

- Fazer com que os alunos comprehendam as principais diferenças entre monogástricos e ruminantes.
- Possibilitar aos alunos conhecimento teórico e prático de técnicas de manejo agroecológico na criação de suínos, caprinos, ovinos e bovinos.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Unidade 1: Boas práticas de fabricação e processamento;  
Unidade 2: Abate dentro dos princípios do bem-estar animal  
Unidade 3: Cortes comerciais para as carnes de ovinos e caprinos  
Unidade 4: Cortes comerciais para a carne suína;  
Unidade 5: Cortes comerciais para a carne bovina;  
Unidade 6: Cortes comerciais de aves;  
Unidade 7: Beneficiamento e processamento de pescado;  
Unidade 8: Processamento de embutidos;  
Unidade 9: Elaboração de produtos à base de leite caprino e bovino;  
    9.1: Iogurtes, queijo, coalhada, doce de leite, manteiga, bebida láctea...  
Unidade 10: Métodos de seleção e classificação de ovos;

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

Como procedimentos de aprendizagem serão utilizados: aulas expositivas e dialógicas sobre os produtos de origem animal produzidos na região semiárida com potencial para serem beneficiados, leituras dirigidas de artigos e estudos publicados sobre os temas em questão e posteriormente grupos de discussão abordando os temas analisados e considerando as opiniões individuais dos alunos; apresentação de filmes e documentários que tragam informações relevantes sobre os assuntos em questão e aulas práticas em laboratório que possibilitem aos alunos colocarem em prática o conhecimento teórico adquirido em sala de aula.

## **AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

- Para avaliação da aprendizagem serão utilizados provas escritos, participação nas discussões das aulas expositivas e nos estudos dirigidos, apresentação de seminários e participação nas aulas práticas.

## **RECURSOS NECESSÁRIOS**

- Para a concretização da aprendizagem será usado data show, quadro negro, caixa de som, artigos impressos, artigos online, ônibus para viagens técnicas e/ou aulas práticas.

## **PRÉ-REQUISITO**

- Agroecologia Animal I e Agroecologia Animal II

## BIBLIOGRAFIA

### Referência/Bibliografia Básica

GAVA, Altanir Jaime. **Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações.** 2008.  
EVANGELISTA, J. **Tecnonologia de alimentos.** Rio de Janeiro: Atheneu. 2008.  
RAIGORODSKY, Breno. **Embutidos: da sobrevivência a gastronomia.** 2011.  
BERTOLINO, Marco Túlio. **Gerenciamento da qualidade da indústria alimentícia.** 2006.

### Referência/Bibliografia complementar

CONWAY, Gordon. **Produção de alimentos no século XXI: biotecnologia e meio ambiente.** 2003.  
ROSENTHAL, Amauri. **Tecnologia de alimentos e inovação: tendências e perspectivas.** 2008.  
ZUIN, Luis Fernando Soares. **Produção de alimentos tradicionais: extensão rural.** 2008.  
GONÇALVES, Alex Augusto. **Tecnologia de pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação.** 2011.